

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

57ª reunión, Sede de la OMS, Ginebra, 6-9 de diciembre de 2005

EXAMEN CRÍTICO DE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS Y SEGUIMIENTO DE LOS PROGRESOS EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS

Antecedentes

1. En aplicación de las recomendaciones dimanantes de la *Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y otros Trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias*, la Comisión acordó en su 26º período de sesiones mantener el Comité Ejecutivo como un órgano de gestión estratégica y gestión de normas y decidió que emprendiera un examen crítico de los nuevos trabajos y examinara la situación de los proyectos de normas.

Reglamento

2. La Comisión, en su 28º período de sesiones, aprobó las enmiendas al párrafo 2 del Artículo V para indicar las nuevas funciones del Comité Ejecutivo, con inclusión de una referencia al examen crítico y al seguimiento de la elaboración de las normas (ALINORM 05/28/41, párr. 24 y Apéndice II), como sigue:

Párrafo 2 del Artículo V. El Comité Ejecutivo, entre los períodos de sesiones de la Comisión, actuará en nombre de ésta como su órgano ejecutivo. El Comité Ejecutivo presentará en particular a la Comisión propuestas sobre la orientación general de sus actividades, la planificación estratégica y el programa de trabajo, estudiará los problemas especiales y participará en la gestión del programa de elaboración de normas de la Comisión, en especial efectuando un examen crítico de las propuestas para emprender trabajos y supervisando los avances en la elaboración de las normas.

Procedimiento de elaboración

4. La Comisión, en su 27º período de sesiones, aprobó varias enmiendas para integrar el examen crítico en los *Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, a fin de permitir al Comité Ejecutivo desempeñar sus funciones en materia de gestión de normas. Todas estas enmiendas se incluyeron después en el Manual de Procedimiento.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayoría de los documentos de reunión del Codex se encuentran en Internet en la dirección siguiente: www.codexalimentarius.net

5. Para distribuir equitativamente las actividades de gestión de normas entre las reuniones del Comité Ejecutivo, la Secretaría del Codex propone que dicho Comité, en las reuniones que precedan inmediatamente los períodos de sesiones de la Comisión, efectúe el examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos o de revisión de normas, y que en las otras reuniones supervise los progresos realizados en materia de elaboración de normas, de conformidad con los párrafos 5 a 8 de la parte 2 del Procedimiento para la elaboración de normas¹ antes mencionado, excepto en el caso de los exámenes de proyectos de normas sometidos por los comités del Codex a la aprobación de la Comisión.
6. En consecuencia, se invita al Comité Ejecutivo a que, en su reunión actual, examine el estado de las normas y los textos afines que los comités y grupos de acción del Codex estén elaborando actualmente.
7. En el **Anexo** figura el estado de todos los anteproyectos y proyectos de normas y textos afines que están elaborando los comités y grupos de acción del Codex. Los cuadros incluyen información resumida sobre la aprobación de cada tema como nuevo trabajo, el Trámite del procedimiento en el que se encuentran, los principales motivos de su demora cuando se da el caso y otra información pertinente, incluidas las observaciones obtenidas de los presidentes o gobiernos hospedantes de los órganos auxiliares.

¹ ALINORM 05/28/41, Apéndice II; o el Manual de Procedimiento, decimoquinta edición (<ftp://ftp.fao.org/codex/PM/Manual15s.pdf>).

ESTADO DE LOS PROGRESOS EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Título	Aprobado como nuevo trabajo ²	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración ³	Observaciones
Proyectos de LMR para las somatotropinas bovinas	Distribuidos en el Trámite 3 en 1992 tras la evaluación del JECFA	8 (2004)	Mantenidos en el Trámite 8 en los períodos de sesiones 21° y 23° de la CAC por votación, y por consenso en los períodos de sesiones 23°, 26° y 27° de la CAC. No examinados en el 28°.

COMITÉS COORDINADORES FAO/OMS

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Norma para el Ginseng	N01-2004	3 (2004)	Devuelto al Trámite 3 en el 28° de la CAC.
Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada Picante (Gochujang)	N03-2004	2/3/4 (2004)	Trámite 4, excepto: -dos secciones en el Trámite 3; -la sección sobre métodos de análisis en el Trámite 2.
Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada	N02-2004	2 (2004)	
Anteproyecto de Norma Regional para Productos de Soja no fermentada	N06-2005	2/3 (2005)	

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA)			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Norma para Garbanzos Elaborados (<i>Humus</i>)	49ª reunión del CCEXEC (2001)	6 (2005)	
Anteproyecto de Norma para Habas Elaboradas (<i>Foulmedes</i>)	49ª reunión del CCEXEC (2001)	6 (2005)	
Anteproyecto de Código de Prácticas para Alimentos que se venden en la vía pública	49ª reunión del CCEXEC (2001)	2 (2005)	
Anteproyecto de Norma para la Tehína	26º período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2005)	

² Desde 2004, se asigna un código a cada nuevo trabajo.

³ "MP" se refiere a los trabajos relativos a enmiendas o adiciones al Manual de Procedimiento.

NORMAS EN PROCESO DE ELABORACIÓN POR DISTINTOS COMITÉS

Código Internacional de Prácticas para los Alimentos Congelados Rápidamente			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente	47ª reunión del CCEXEC (2000)	3 (2005)	Devuelto al Trámite 3 en el 28º CAC. Más trabajos por correspondencia sobre disposiciones de calidad coordinados por la Secretaría de EE.UU. con vistas a su adopción en el Trámite 5 en el 29º CAC. Posteriormente los trabajos sobre el Código se transferirán al CCFH para que finalice las disposiciones sobre higiene con vistas a su adopción final por la CAC.

Observaciones del país hospedante (Estados Unidos de América):

El Código de Prácticas fue elaborado en un principio por un Grupo Mixto de Expertos CEPE/Codex y después fue devuelto al CCFH. Como el CCFH tenía una gran carga de trabajo, se encargó al Instituto Internacional del Frío (IIF) en 1999 que lo revisara. Muchos países, especialmente en desarrollo, plantearon la cuestión de que el número de miembros del IIF no era tan grande como en el Codex y no todos los países podrían participar en la redacción inicial del Código de Prácticas. Como respuesta, se envió el Código en el Trámite 3 a los comités sobre productos. Recibidas las observaciones de los comités sobre productos, la Comisión decidió enviar el Código al CCFH en el Trámite 5. El CCFFP y el CCMH ofrecieron observaciones mínimas. En el CCPFV, los países estaban divididos, ya que muchos afirmaban que las cuestiones pendientes eran cuestiones de inocuidad de los alimentos y no cuestiones de calidad. El presidente del CCFH no está de acuerdo. La Oficina del Codex de EE.UU. ha enviado después el Código de Prácticas para que se vuelvan a hacer observaciones y se han recibido pocas observaciones. El Código no fue aprobado en el Trámite 5 en el 28º período de sesiones de la Comisión. La Oficina del Codex de EE.UU. ha vuelto a enviar el Código de Prácticas formulando preguntas concretas sobre cuestiones de calidad en contraposición a cuestiones de inocuidad. Las observaciones deberán recibirse para el 30 de noviembre de 2005.

COMITÉS DEL CODEX DE ASUNTOS GENERALES Y SOBRE PRODUCTOS

Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)			
Periodicidad: Aplazado <i>sine die</i> desde 1994 y actualmente trabaja por correspondencia			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyecto de Norma para los Fideos Instantáneos	47ª reunión del CCEXEC (2000)	6/7 (2005)	Remitido por el CCASIA.

Observaciones del país hospedante (Estados Unidos de América):Proyecto de Norma para los Fideos instantáneos en el Trámite 6

El proyecto de Norma fue elaborado inicialmente por el CCASIA y fue aprobado por la Comisión en el Trámite 5. Desde entonces ha habido varios retrasos: 1) Japón ha planteado repetidamente la cuestión del valor del peróxido, 2) el CCFAC no aprobó los aditivos y 3) el CCMAS no aprobó uno de los métodos de análisis. La Norma ha sido elaborada por correspondencia y se han presentado muy pocas observaciones. La Oficina del Codex de EE.UU. espera que el CCFAC apruebe los aditivos, el CCMAS apruebe el método final y la Comisión adopte la norma en el Trámite 8 en julio de 2006.

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	19º período de sesiones de la CAC (1991) En 1996 se redefinió el ámbito de aplicación tras el 21º período de sesiones de la CAC (1995)	7 (2005) excepto las disposiciones sobre aditivos en el Trámite 6	La mayor parte de las disposiciones, salvo las relativas a los aditivos alimentarios, han sido ya acordadas. El CCFO lo examinará en su 20ª reunión en febrero de 2007.
Proyecto y Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables como Apéndice al Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel	23º período de sesiones de la CAC (1999)	4 y 7 (2005)	Retenidos en los trámites 4 y 7 en espera del asesoramiento científico de la FAO/OMS
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión de aceite de salvado de arroz	26º período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2005)	
Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados: Enmienda a la composición de carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado	28º período de sesiones de la CAC (2005) (Procedimiento acelerado) N01-2005	2/3 (2005)	

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)			
Periodicidad: dos años hasta 2002, 18 meses desde 2002			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Sardinias y Productos Análogos en Conserva (<i>Clupea Bentincki</i>)	1995 (petición directa de la CAC de que se utilice el procedimiento acelerado)	4 (devuelto por la CAC al CCFFP en 2004)	Muy controvertida. Varios países no aceptaron la inclusión de las especies "análogas a la sardina" en la norma, propusieron interrumpir la adición de cualquier especie nueva en espera de la revisión del procedimiento actual (en examen). En la 27ª reunión del CCFFP no se examinó por falta de tiempo y se examinará en su 28ª reunión (octubre 2006).
Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros: secciones restantes	41ª reunión del CCEXEC (1994) (como códigos separados, fusionados en un único código en 1998)	3 (2005)	Trabajos en marcha sobre 18 secciones, sección por sección, 14 de las cuales están aprobadas (5 por el 28º CAC). No se han examinado todavía tres secciones restantes y una (moluscos bivalvos) hay que seguir examinándola debido a cuestiones de inocuidad de los alimentos.
Anteproyecto de Norma para el Caviar de Esturión	26º período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2005)	

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)			
Periodicidad: dos años hasta 2002, 18 meses desde 2002			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	43ª reunión del CCEXEC (1996) (como norma para los mariscos moluscoideos)	3 (2005)	Retraso en la preparación del primer borrador distribuido por primera vez en 2000. El ámbito de aplicación se ha modificado varias veces. Varias cuestiones de inocuidad de los alimentos. Se están examinando los resultados de la Consulta de Expertos sobre Biotoxinas (2004).
Anteproyecto de Norma para el Pescado Ahumado	43ª reunión del CCEXEC (1996)	3 (2005)	Retraso en la preparación del primer borrador distribuido por primera vez en 2003 y examinado en detalle en 2005.
Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Aductor del Peine Congelada Rápidamente	24º período de sesiones de la CAC (2001)	3 (2005)	Las principales cuestiones son el contenido de humedad y el uso de aditivos. El CCFFP acordó elaborar un código de prácticas para resolver varias cuestiones técnicas (véase más adelante).
Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la elaboración de la carne de peine	N02-2005	2/3 (2005)	

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)			
Periodicidad: anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto y Proyecto de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios	Trabajos en marcha		
Sistema Internacional de Numeración	Trabajos en marcha		
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios resultantes de la 63ª reunión del JECFA	Trabajos en marcha		
Proyectos de niveles máximos para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar	23º período de sesiones de la CAC (1999)	7 (2004)	Ningún consenso sobre niveles máximos. No examinados en la 37ª CCFAC en 2005.
Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado	Introducido en los NM para el plomo en el Trámite 5 en 1997	7 (2005)	Los NM para el plomo en los alimentos se examinaron por primera vez en 1995 y en el Trámite 3 en 1996. El CCFAC añadió el NM para el pescado en 1997 (Trámite 5). Otros NM fueron posteriormente aprobados o suspendidos. Ningún consenso sobre niveles máximos.
Proyecto de niveles de referencia revisados para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional	26º período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2004) 2/3 (2005)	Devuelto del Trámite 6 al Trámite 2/3 en la 37ª CCFAC (2005).

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)			
Periodicidad: anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en el arroz pulido	1988 como nivel de referencia para cereales en el CCCPL	6 (2005)	Nivel de referencia para cereales, legumbres y leguminosas en examen desde 1988 en el CCCPL, con seguimiento del CCFAC después de 1994. Lista de NR ampliada a otros alimentos (1999). NR para otros cereales, legumbres y leguminosas y varias hortalizas adoptados en 2001 y 2005. NR para arroz pulido adoptado en el Trámite 5 en el 28° CAC (2005).
Anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en moluscos bivalvos marinos (excluidas las ostras y peines) y en los cefalópodos (sin vísceras)	Distribuido en el Trámite 3 en 1999 (véase <i>supra</i>)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 por el 28° CAC (2005).
Anteproyectos de niveles máximos para el estaño (bebidas enlatadas y alimentos enlatados distintos de las bebidas)	Distribuidos por primera vez en el Trámite 3 en 1998	4 (2004)	Examinados en 1997, no propuestos formalmente como nuevo trabajo. En el Trámite 3 desde 1998. En el Trámite 4 (2004) en espera de la reevaluación del JECFA (2005).
Anteproyectos de niveles máximos para las aflatoxinas en almendras, nueces de árbol y pistachos	26° período de sesiones de la CAC (2003)	3 (2005)	
Anteproyecto de planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos	N07-2004	2/3 (2005)	
Anteproyecto de Código de Prácticas para las Medidas Aplicables Directamente al Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos por Dioxinas y BPC análogos a las dioxinas	47ª reunión de la CCEXEC (2001)	2/3 (2005)	
Revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	26° período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28° CAC (2005).
Propuesta de niveles máximos de 3-MCPD en proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH con ácido) y productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas con ácido	N08-2004	3 (2005)	
Anteproyecto de revisión de los Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios – CAC/GL 36-1989	N07-2005		

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)			
Periodicidad: anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación de nueces de árbol por aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces de Brasil	N08-2005		
Anteproyecto de Código de Prácticas para la reducción de los cloropropanoles durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) con ácido y de productos que contienen esas proteínas	N09-2005		
Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturales propuestos para evaluación por el JECFA	En marcha		

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)			
Periodicidad: Anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones (véanse más adelante las observaciones del Presidente)
Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos	22º período de sesiones de la CAC (1997)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Apéndice III (en relación con los ejemplos de uso de los objetivos de inocuidad de los alimentos, objetivos de rendimiento, criterios de rendimiento y criterios de procesos y productos)		2/3	
Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos	49ª reunión del CCEXEC (2001)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Anexo II: Derivación de límites microbiológicos y planes de muestreo en criterios microbiológicos a partir de objetivos de inocuidad de los alimentos; ejemplo: <i>Listeria monocytogenes</i> en productos alimenticios listos para el consumo		2/3	
Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo	49ª reunión del CCEXEC (2001)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Anexo (en relación con la orientación sobre la elaboración de una métrica de análisis de riesgos (p.ej. objetivos de inocuidad de los alimentos y de rendimiento, criterios de rendimiento y criterios de procesos) para tratamientos microbicidas de los huevos y productos de huevo		2/3 (2005)	

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)			
Periodicidad: Anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones (véanse más adelante las observaciones del Presidente)
Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos	50ª reunión del CCEXEC (2002)	2/3 (2005)	
Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños	N10-2004	2/3 (2005)	

Observaciones del Presidente

Anteproyecto de principios y de directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos

La evolución de conceptos fundamentales en este documento ha sido importante durante los últimos tres años; se prevé que se continuará avanzando rápidamente en la elaboración de este texto después de la consulta de expertos de la JEMRA sobre conceptos fundamentales de la gestión de riesgos orientada a los resultados, tales como los objetivos de inocuidad de los alimentos, que se celebrará a comienzos de 2006 (reunión de Kiel).

Anteproyecto de directrices para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo

Durante los últimos tres años este texto ha sufrido una notable revisión y evolución, con la elaboración de un texto base construido utilizando el modelo de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, y la preparación de dos nuevos anexos. A fines de 2004 se redactó un nuevo Anexo para ofrecer orientaciones prácticas sobre la derivación de límites y criterios microbiológicos a partir de objetivos de inocuidad de los alimentos. Se insta a que se progrese rápidamente con este anexo, que recibirá también aportaciones de la reunión de Kiel de la JEMRA.

Anteproyecto de revisión del Código de prácticas de higiene para productos de huevo

Se está preparando un anexo sobre la aplicación de los objetivos de inocuidad de los alimentos, objetivos de rendimiento y criterios de rendimiento; se insta a quienes se encargan de ello a que distribuyan un anexo bien elaborado que se ha preparado ya con una amplia consulta de miembros a fin de que pueda avanzar rápidamente este anexo y se pueda unir al código de base.

Anteproyecto de Directrices para la validación de medidas de control de la higiene de los alimentos

Este texto está atravesando dificultades en el CCFH ya que hay conceptos básicos que todavía no se han elaborado ni resuelto dentro del grupo de trabajo encargado del documento y en el conjunto del Comité. La presidencia ha recomendado al Comité en su conjunto y al grupo de trabajo, en particular, que el CCFA estudie la posibilidad de suspender los trabajos sobre este texto, a menos que no se progrese sensiblemente en la próxima reunión del CCFH.

Anteproyecto de revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños

El próximo año una consulta de expertos de la JEMRA examinará las cuestiones de evaluación de riesgos planteadas por el CCFH. El grupo de trabajo encargado del documento ha hecho una excelente labor en la preparación del proyecto de código, pero se prevé un duro trabajo sobre cuestiones de etiquetado en el período entre la 37ª (2005) y 38ª (2006) reuniones del CCFH.

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)			
Periodicidad: Anualmente			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Apéndices a las Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relacionadas con la Inspección y Certificación de Alimentos (“Documentación para la evaluación de las peticiones de determinación de equivalencia”; “Determinación de una ‘base objetiva de comparación’”; e “Información detallada sobre el proceso de determinación de equivalencia”)	N04-2004	2/3 (2005)	
Anteproyecto de Apéndices a las Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relacionadas con la Inspección y Certificación de Alimentos (otros apéndices)	N04-2004	4 (2004)	Aplazado en espera de la terminación de los trabajos sobre los tres primeros apéndices.
Anteproyecto de Principios y Directrices para la Inspección de Alimentos Importados Basada en el Riesgo	N06-2004	3 (2004)	
Principios para la Aplicación de la Rastreabilidad/Rastreo de Productos en el contexto de los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos	N04-2005	2/3 (2005)	
Anteproyecto de Revisión de las Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados	N05-2005	2/3 (2005)	

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)			
Periodicidad: 18 meses hasta 1996, anual desde 1996			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 Revisado: Cuadros 3 y 4.	50ª reunión del CCEXEC (2002) (Revisión parcial: Anexo 2)	6 (2005)	Interrumpidos los trabajos sobre el Cuadro 4 (2005). Nueva redacción del Cuadro 3 que se enviará para recabar observaciones.
Anteproyecto de Anexo 2 Revisado: Cuadro 1 (Nitrato sódico natural)	2002 (como <i>supra</i>)	3 (2005)	Controvertido, ya que varios países no lo admiten en el sistema orgánico.
Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos Obtenidos por medio de ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética): Definiciones	21º período de sesiones de la CAC (1995) Petición directa de la CAC confirmada por el CCEXEC en su 43ª reunión (1996)	7 (2005) Trámite 5 en 1999 Adelantado al Trámite 8 en 2001 y devuelto al Trámite 6 por la CAC	Sumamente controvertido. No hay consenso sobre la adopción de las definiciones por separado de las demás recomendaciones.
Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de los Alimentos obtenidos por medio de ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Disposiciones sobre etiquetado	como <i>supra</i>	3 (2005) Trámite 3 ó 4 desde 1997	Sumamente controvertido. Las recomendaciones se propusieron inicialmente como una enmienda a la Norma General y posteriormente como directrices.

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)			
Periodicidad: 18 meses hasta 1996, anual desde 1996			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Declaración Cuantitativa de Ingredientes)	47ª reunión del CCEXEC (2000)	3 (desde 2001)	Adelantado al Trámite 5 por el CCFL y devuelto al Trámite 3 en el 28º CAC debido a la falta de consenso.
Anteproyecto de definición de los ácidos grasos trans (enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y a las Directrices sobre etiquetado nutricional)	N10-2005 (Procedimiento acelerado)	3 (2005)	

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)			
Periodicidad: aproximadamente cada 18 meses			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Uvas de Mesa	23º período de sesiones de la CAC (1999)	7 (2005)	La Sección 2.11 (Requisitos de madurez) y la Sección 3.1 se hallan en un trámite diferente debido a la dificultad (diferencias geográficas y climáticas/estacionales) de establecer requisitos para variedades diferentes de uvas de mesa.
Secciones 2.1.2 Requisitos de madurez y 3.1 – peso mínimo del racimo		2/3 (2005)	
Tomates	23º período de sesiones de la CAC (1999)	7 (2005)	
Secciones 3 – Disposiciones sobre clasificación por tamaños y 4.2 – Tolerancias para tamaños		6 (2005)	
Manzanas	23º período de sesiones de la CAC (1999)	2/3 (2005)	Nueva redacción para tener en cuenta las observaciones recibidas.
Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	49ª reunión del CCEXEC (2001)	2/3 (2005)	Nueva redacción para tener en cuenta las observaciones recibidas y otros textos pertinentes elaborados por organizaciones internacionales en este sector.
Yuca (mandioca) amarga	28º período de sesiones de la CAC N03-2005	2/3 (2005)	

Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)			
Periodicidad: según fuera necesario hasta 1992, dos años hasta 1998, anual desde 1998, dos reuniones extraordinarias en 2003 y 2004			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Revisión del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos	23º período de sesiones de la CAC (1999)	4 (2005)	Controvertido – Falta de consenso sobre varias secciones y el objetivo general. Enviado al CCFICS para recabar asesoramiento.

Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)			
Periodicidad: según fuera necesario hasta 1992, dos años hasta 1998, anual desde 1998, dos reuniones extraordinarias en 2003 y 2004			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en relación con la Inocuidad de los Alimentos	24° período de sesiones de la CAC (2001)	2/3 (2005)	Controvertido – Falta de consenso sobre la necesidad y la finalidad del documento y la precaución en la gestión de riesgos.
Anteproyecto de enmiendas del reglamento: Duración del mandato de los miembros del Comité Ejecutivo	28° período de sesiones de la CAC (2005)	MP	
Enmiendas propuestas en las tres últimas reuniones al Procedimiento de elaboración	28° período de sesiones de la CAC (2005)	MP	Finalización del examen de los procedimientos de elaboración.
Nuevas definiciones de términos de análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos			
Examen de los Principios Generales del Codex	28° período de sesiones de la CAC (2005)	MP	Después de la supresión del procedimiento de aceptación.

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)			
Periodicidad: 18 meses hasta 2003, anual desde 2003			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Métodos de Análisis Aceptables	24° período de sesiones de la CAC (2001)	6 (2005)	
Criterio de idoneidad para los fines previstos (para su inclusión en el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Métodos de Análisis Aceptables)	24° período de sesiones de la CAC (2001)	4 (2005)	Aplazado en espera de la terminación del proyecto de Directrices principales (véase más arriba) y debido a la complejidad del tema.
Examen de la terminología analítica para uso del Codex (Manual de Procedimiento)	26° período de sesiones de la CAC (2003)	MP/en marcha	Algunas enmiendas aprobadas en 2004.
Anteproyecto de Directrices para la Solución de Controversias sobre los Resultados (de Ensayos) Analíticos	26° período de sesiones de la CAC (2003)	3 (2005)	
Enmiendas propuestas al Manual de Procedimiento: Recomendaciones sobre el uso de resultados analíticos	24° período de sesiones de la CAC (2001) como Directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados (adoptadas en 2004); se siguieron examinando secciones para su inclusión en el Manual	MP	Presentadas para su aprobación a la 23ª CCGP (2006).

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)			
Periodicidad: bienal			
Nota: Las observaciones del Presidente se incorporan en el Cuadro			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso	47ª reunión del CCEXEC (2000)	7 (2004)	
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	47ª reunión del CCEXEC (2000)	5 (2004)	Observaciones en el Trámite 6 para su examen en la próxima reunión del CCMMP.
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal en Polvo	47ª reunión del CCEXEC (2000)	5 (2004)	
Anteproyecto de Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	47ª reunión del CCEXEC (2000)	5 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para Quesos de Suero	50ª reunión del CCEXEC (2002)	5 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	5 (2004)	Retenido en el Trámite 4 para su examen ulterior en la siguiente reunión del CCMMP (2006).
Anteproyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	5 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Samsø (C-7)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el "Cottage Cheese" (C-16)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Crema) (C-31)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	
Anteproyecto de Norma Revisada para la Mozzarella	20º período de sesiones de la CAC (1993)	4 (2004)	

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)			
Periodicidad: bienal			
Nota: Las observaciones del Presidente se incorporan en el Cuadro			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Disposiciones relativas a las Bebidas Lácteas Fermentadas	26º período de sesiones de la CAC (2003)	3 (2004)	El grupo de redacción presentará su informe antes de la próxima reunión del CCMMP.
Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos Lácteos para Untar	23º período de sesiones de la CAC (1999)	2 (2004)	Grupo de redacción.
Anteproyecto de Norma para el Queso Elaborado	50ª reunión del CCEXEC (2002)	2 (2004)	Grupo de redacción (trabajo casi completado).
Anteproyecto de Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos	50ª reunión del CCEXEC (2002)	2 (2004)	Grupo de redacción.
Enumeración de aditivos alimentarios específicos en la Norma para la Leche Fermentada			Grupo de redacción que informará al CCMMP.

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten	Propuesto como nuevo trabajo en 1991 Examinado por primera vez en el Trámite 3 en 1992	7 (2004)	No hay consenso sobre los niveles ni el método de determinación de gluten. En su 49ª reunión, el CCEXEC recomendó mantener la Norma en el Trámite 7 hasta que se aclarara la base científica para establecer un nivel y método de determinación de gluten.
Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B – Fibra Alimentaria)	En su 37ª reunión (1990), el CCEXEC aprobó el trabajo para el CCFL; el CCNFSDU inició los trabajos en su 19ª reunión (1995)	6 (2004)	La CAC, en su 22º período de sesiones, adoptó en el Trámite 8 la parte A, que abarca la mayor parte de los nutrientes.
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (Sección A)	42ª reunión del CCEXEC y 21º período de sesiones de la CAC (1995)	6 (2004)	El mayor retraso se debía al ámbito de aplicación. El CCNFSDU resolvió la cuestión.
Preparados para Usos Medicinales Especiales destinados a los Lactantes (Sección B)	25ª reunión del CCNFSDU (2003)	3 (2004)	
Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños	42ª reunión del CCEXEC y 21º período de sesiones de la CAC (1995)	6 (2004)	El mayor retraso se debía al ámbito de aplicación. El CCNFSDU resolvió la cuestión.

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Revisión de las Listas de Referencia de Compuestos de Nutrientes para el Uso en Alimentos para Regímenes Especiales para Lactantes y Niños de Corta Edad	23º período de sesiones de la CAC (1999)	3 (2004)	
Anteproyecto de Recomendaciones sobre la Base Científica de las Declaraciones de Propiedades Saludables	26º período de sesiones de la CAC (2003)	3 (2004)	
Aplicación de análisis de riesgos al trabajo del CCNFSDU	23º período de sesiones de la CAC (1999)	MP	

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)			
Periodicidad: Anual			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyectos de LMR para los pimientos picantes desecados, incluyendo LMR para especias	En marcha	6 (2005)	
Anteproyectos y proyectos de límites máximos para residuos de plaguicidas, incluidos proyectos de LMR revisados	En marcha	3,4,6 y 7 (2005)	
Proyecto de Directrices para la Estimación de la Incertidumbre de los Resultados	26º período de sesiones de la CAC (2003)	6 (2005)	
Anteproyecto de Revisión de la Lista de Métodos de Análisis para Residuos de Plaguicidas	26º período de sesiones de la CAC (2003)	2/3 (2005)	
Proyecto de criterios revisados para el proceso de establecimiento de prioridades de compuestos para su evaluación por la JMPR	Trabajos iniciados en la 24ª reunión del CCPR (2002)	MP	Finalizados y presentados a la 26ª CCGP (2006) para su aprobación.
Lista de plaguicidas prioritarios (nuevos plaguicidas y plaguicidas objeto de examen periódico)	27º período de sesiones de la CAC (2004)	2/3 (2004)	
Revisión limitada de la Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos	N11-2004	2/3 (2005)	
Proyecto de principios de análisis de riesgos utilizados por el CCPR	23º período de sesiones de la CAC (1999)	6 (2005)	
Anteproyecto de revisión del procedimiento de elaboración de los LMR	28º período de sesiones de la CAC N11 - 2005		

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas			
Periodicidad: bienal			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyecto de Norma para los Productos Encurtidos	19ª reunión del CCPFV (1998)	6 (2004)	Formulado inicialmente por el CCASIA y remitido al CCPFV para su finalización. En sus 19ª (1998), 20ª (2000), 21ª (2002) Y 22ª (2004) reuniones, el CCPFV lo devolvió al Trámite 6 para volver a redactarlo debido a problemas con el ámbito de aplicación (tipos de productos regulados). En su 22ª reunión, el CCPFV acordó limitar el ámbito de aplicación a las frutas y hortalizas encurtidas. El CCPFV lo examinará en su 23ª reunión en 2006.
Anteproyecto de Norma para Concentrados de Tomate Elaborado	19ª reunión del CCPFV (1998)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Anteproyecto de Norma para los Tomates en Conserva	19ª reunión del CCPFV (1998)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Anteproyecto de Norma para los Frutos Cítricos en Conserva	45ª reunión del CCEXEC (1998)	6 (2005)	Adoptado en el Trámite 5 en el 28º CAC.
Anteproyecto de Norma para las Hortalizas en Conserva, incluidas las Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva	45ª reunión del CCEXEC (1998)	3 (2004)	
Anteproyecto de Norma para Jaleas, Gelatinas y Mermeladas	45ª reunión del CCEXEC (1998)	3 (2004)	

Observaciones del país hospedante (Estados Unidos de América)

Antecedentes: Se volvió a convocar el CCPFV en 1998 para revisar y consolidar normas existentes, muchas de las cuales quedan aún por revisar. Además, el Comité ha recibido de otros comités varios proyectos de normas (por ejemplo, para brotes de bambú, salsa de soja, Kimchi, productos acuosos del coco, productos encurtidos). Por ello, el Comité ha tenido más trabajo del que podía realizar. Para resolver este problema, en su última reunión el Comité decidió no añadir ningún trabajo nuevo a su lista de prioridades, sino establecer grupos de trabajo sobre los actuales proyectos de normas que se reúnan durante los períodos entre reuniones. Asimismo, se celebrarán reuniones sobre determinado frutos cítricos en conserva, hortalizas en conserva, jaleas, gelatinas y mermeladas y métodos de análisis y toma de muestras, el domingo anterior a la próxima reunión. Además, el CCPFV acordó prolongar un día la reunión, con la esperanza de realizar mayores progresos. La Oficina del Codex de EE.UU. cree que, con la adición de los grupos de trabajo, el día añadido y la eliminación de la salsa de soja en el programa, el Comité podrá progresar.

Parece que el mayor obstáculo al consenso en el Comité son las diferencias en la legislación nacional con respecto a las disposiciones sobre la calidad de los productos examinados. Otros obstáculos son 1) las diferencias entre las condiciones de cultivo en todo el mundo, que dan lugar a diferencias en la composición y el aspecto de determinadas frutas y hortalizas; 2) el mayor número de cultivos que se producen para destinarlos a mercados culturales/nicho; y 3) el mayor número de países que entran en el comercio de frutas y hortalizas, lo que ha incrementado notablemente la asistencia al CCPFV.

Anteproyecto de norma del Codex para frutas y hortalizas encurtidas en el Trámite 6

El proyecto de norma llegó al CCPFV en el Trámite 5 procedente del CCASIA. Se mantuvo en el Trámite 6 porque el Comité no llegó a un acuerdo sobre el ámbito de aplicación. En su última reunión, el CCPFV cambió el nombre para indicar que la norma abarca todas las frutas y hortalizas. Un grupo de trabajo dirigido por Tailandia ha revisado el documento y lo ha presentado a la Secretaría del Codex para su distribución y formulación de observaciones.

Anteproyecto de norma para concentrados de tomate elaborados en el Trámite 6Anteproyecto de norma del Codex para tomates en conserva en el Trámite 6

Los Estados Unidos y el World Processing Tomato Council fueron los directores del grupo de trabajo, pero no se pudo llegar a un consenso. Italia ocupa ahora la presidencia del grupo de trabajo. Se han vuelto a redactar las normas y la Oficina del Codex de EE.UU. prevé que se presentará la norma a la Comisión para su adopción en la próxima reunión del CCPFV.

Proyecto de norma del Codex para algunos frutos cítricos en conserva en el Trámite 6

Se está elaborando esta Norma para sustituir a varias normas individuales para distintos frutos cítricos. Antes de su última reunión, el CCPFV había sostenido debates mínimos sobre la norma debido a su carga de trabajo y a limitaciones de tiempo. Se han presentado muy pocas observaciones sobre esta norma. En la última reunión, no hubo sino un debate limitado sobre la norma, pero el CCPFV la adelantó al Trámite 5. La Oficina del Codex de EE.UU. cree que en la próxima reunión del CCPFV se debería debatir la norma sección por sección, pero cree también que se adelantará la norma.

Anteproyecto de norma del Codex para algunas hortalizas en conserva en el Trámite 3

Al final de la reunión de 1998, se decidió sustituir varias normas individuales para hortalizas con una única norma para las hortalizas. Se han recibido observaciones y se ha revisado desde entonces la norma para las hortalizas. Sin embargo, nunca se ha examinado la norma en una reunión del Comité por falta de tiempo. Debería examinarse la norma en la próxima reunión del CCPFV. Sin embargo, como la norma es bastante larga e incluye muchas hortalizas diferentes, la Oficina del Codex de EE.UU. prevé que no se adelantará al Trámite 5 con una única ronda de debates.

Anteproyecto de norma para las compotas, jaleas y mermeladas en el Trámite 3

En la última reunión del CCPFV se creó un grupo de trabajo que realizó progresos durante la reunión. Sin embargo el nivel de sólidos solubles en los distintos tipos de compotas difiere mucho entre EE.UU. y los mercados europeos, por lo que puede resultar difícil el llegar a un consenso.

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)			
Periodicidad: dieciocho meses (a partir de la 16ª reunión podrá reunirse anualmente)			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Proyectos de límites máximos para residuos de: <i>tricolorfón (metrifonate)</i>	En marcha	7 (2004)	
Anteproyectos de límites máximos para residuos de: <i>Flumequina (en los langostinos jumbos), pirlimicina, cipermetrín, alfacipermetrín, doramectín (en la leche de vaca)</i>	En marcha	6 (2004)	
Anteproyectos de límites máximos para residuos de: <i>ractopamina</i>	En marcha	4 (2004)	

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)			
Periodicidad: dieciocho meses (a partir de la 16ª reunión podrá reunirse anualmente)			
Título	Aprobado como nuevo trabajo	Trámite (año) en el procedimiento de elaboración	Observaciones
Anteproyecto de Directrices Revisadas para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	50ª reunión del CCEXEC (2002)	2 (2004)	
Anteproyecto de Partes I, II y III Revisadas de las Directrices para el Establecimiento de un Programa Reglamentario para el Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	50ª reunión del CCEXEC (2003)	2 (2004)	
Metodologías de gestión de riesgos, incluidas las políticas de evaluación de riesgos del CCRVDF	CCRVDF en su 12ª reunión (2000) por recomendación de la CAC en su 23º período de sesiones (1999)	MP	En su 15ª reunión, el CCRVDF acordó que el documento se volviera a redactar para su inclusión en el Manual de Procedimiento.
Lista Prioritaria de Medicamentos Veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados	En marcha		